SAMSUNG DIGITall
everyone's invited™

사용설명서

본사 : 경기도 수원시 영통구 매탄 3동 416번지 Tel: (031)200-1114

서비스센터 대표전화번호

전국 어디서나 **1588-3366**
제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면
고객 여러분의 궁금점을 언제나 친절하게 상담,
빠른 서비스를 제공합니다.

서비스센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr
고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및
실시간 사이버 상담이 가능한 서비스센터를 운영하고
있습니다.

고객 상담실
서울 **02-541-3000** 부산 **051-861-3000**

인터넷 쇼핑몰
http://www.gosamsung.co.kr

인터넷 홈페이지
http://www.sec.co.kr

[한국 AS 우수 기업]마크는 국가 기관인 산업자원부 기술표준원에서 소비자에 대한 품질정보나 고객 서비스가 우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.

Ⓐ-2

Code No.:DE68-02747C

SAMSUNG

삼성 전자레인지

제품사용설명서

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고,
재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

이 제품은 국내(대한민국)용 입니다.
전원,전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

RE-SA75T

차례

준비편

안전을 위한 주의사항 ····· 3~6
각부분의 이름 ····· 7
설치방법 ····· 8

사용편

랩/부속품 사용방법 ····· 9
사용가능한 그릇의 종류 ····· 10
버튼과 표시부 ····· 11
전자레인지 기본기능 ····· 12
간단데우기 ····· 13
자동조리 ····· 14~16
자동스팀조리 ····· 17~18
젖병소독 ····· 19
쾌속해동 ····· 20
수동조리 ····· 21~24
수동스팀조리 ····· 25
스팀청소기능 ····· 26
절전/잠금기능 ····· 27

요리편

수동렌지조리 ····· 28~30
수동스팀조리 ····· 31~41

기타편

청소 및 손질방법 ····· 42
고장신고 전 확인사항 ····· 43
폐가전제품 처리 안내 ····· 44
제품규격 ····· 45

220V 본 제품은 220V를 정격전압으로 사용하는 제품입니다.

주의 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

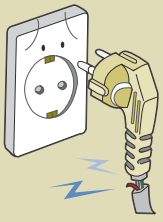
경고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

참고 제품 사용에 대한 이해를 높이고자 해당 용어들을 설명해 드립니다.

■ 전원관련

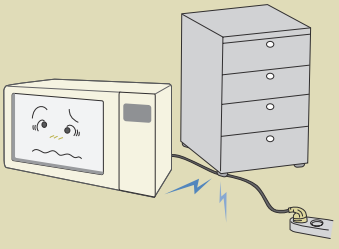
경고 손상된 전원코드, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



경고 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 망가지지 않도록 하세요.

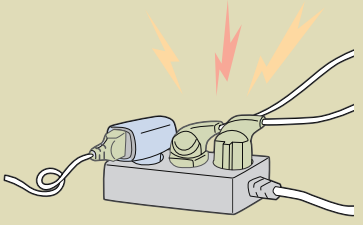
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



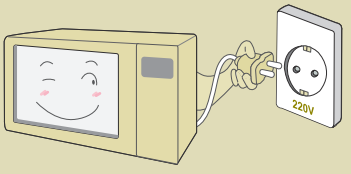
경고 코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

경고 하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 동시에 사용하지 마세요. 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.



경고 본 제품은 220V전용입니다. 반드시 접지되어 있는 전원콘센트에 연결하세요.(15A이상)



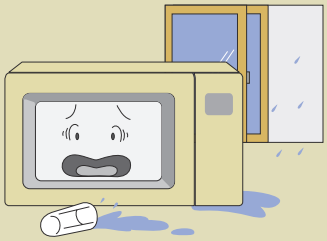
주의 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아 주세요.

▶ 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.

■ 설치할 때

경고 기름, 연기, 습기, 먼지 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



주의 촛불, 담뱃불 등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.

주의 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

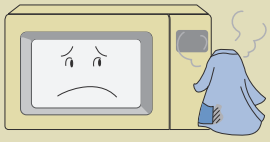
▶ 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.

▶ 커버가 문에 낄 수 있습니다.

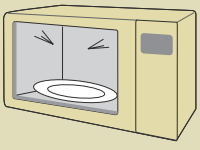
■ 사용할 때

경고 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

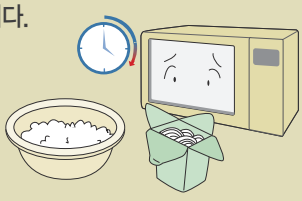
▶ 화재의 위험이 있습니다.



경고 조리실이 비어있는 상태에서 동작시키지 마세요. 화재 및 제품고장의 원인이 됩니다. 단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



경고 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 과다시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



경고 껍질이 있는 열매나 뚜껑이 있는 병(예:쌍화탕)은 절대로 사용하지 마세요.

▶ 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.

경고 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

▶ 너무 오래 가열시키지 마세요.

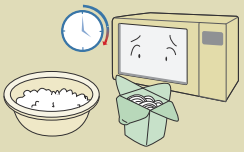
▶ 목이 좁고 긴 매그러운 용기는 급적 사용하지 마세요.

▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.

경고 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요. 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

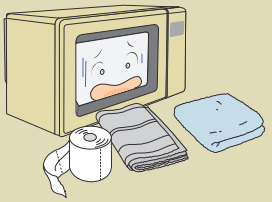
■ 사용할 때

경고 어린이나 노약자가 오사용이나 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 예방하여 주세요.



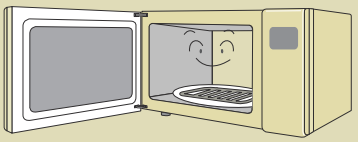
경고 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

▶ 음식물 가열시 고온이 발생하므로 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.

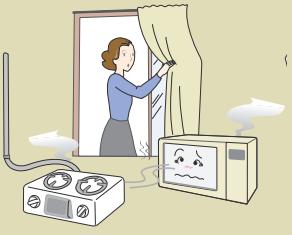


경고 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 발생할 수 있으므로 유리접시의 중앙에 맞춰 주세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

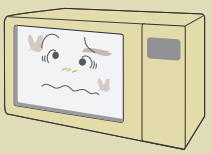


경고 가스가 샐 때는 창문을 열어 환기시켜 주세요. 전자제품을 동작하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



주의 문을 꼭 닫고 사용하십시오.

▶ 음식 찌꺼기 등 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 될 수 있습니다.

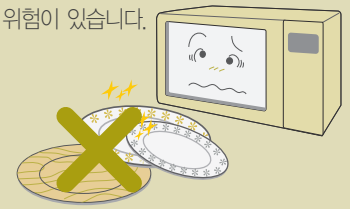


주의 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

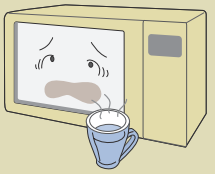
▶ 화재의 위험이 있습니다.

주의 금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.

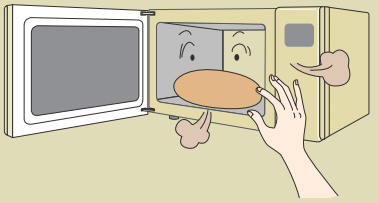


주의 데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요. 데우기 한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의하세요.



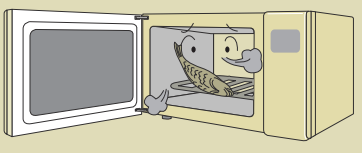
주의 그릴(구이)조리중이나 종료직후 문, 히터, 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 우려가 있습니다.



주의 석쇠 위에 음식을 놓고 그릴(구이)조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



■ 청소할 때

주의 전원플러그를 뺀 후 청소하고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알코올 등 인화, 폭발성이 강한 물질로 닦지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

주의 전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

주의 전자레인지 청소(외부/내부)시 주의하세요.

▶ 상해의 위험이 있습니다.

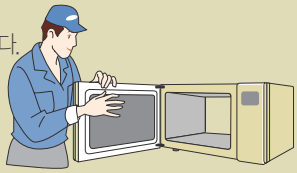
■ 기 타

경고 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 벗기지 마세요. 수리가 필요한 때에는 서비스센터로 연락하세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

경고 문이 손상된 경우에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요.

▶ 전파 누설의 원인이 됩니다.



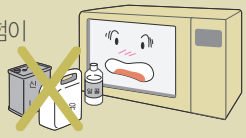
경고 제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.

▶ 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.

▶ 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 위험이 있습니다.

주의 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 전자레인지와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

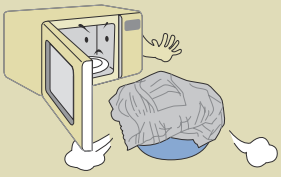


주의 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 문을 닫아 둔 채로 삼성전자 서비스센터로 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

주의 조리물을 신문지 등으로 포장하지 마세요.

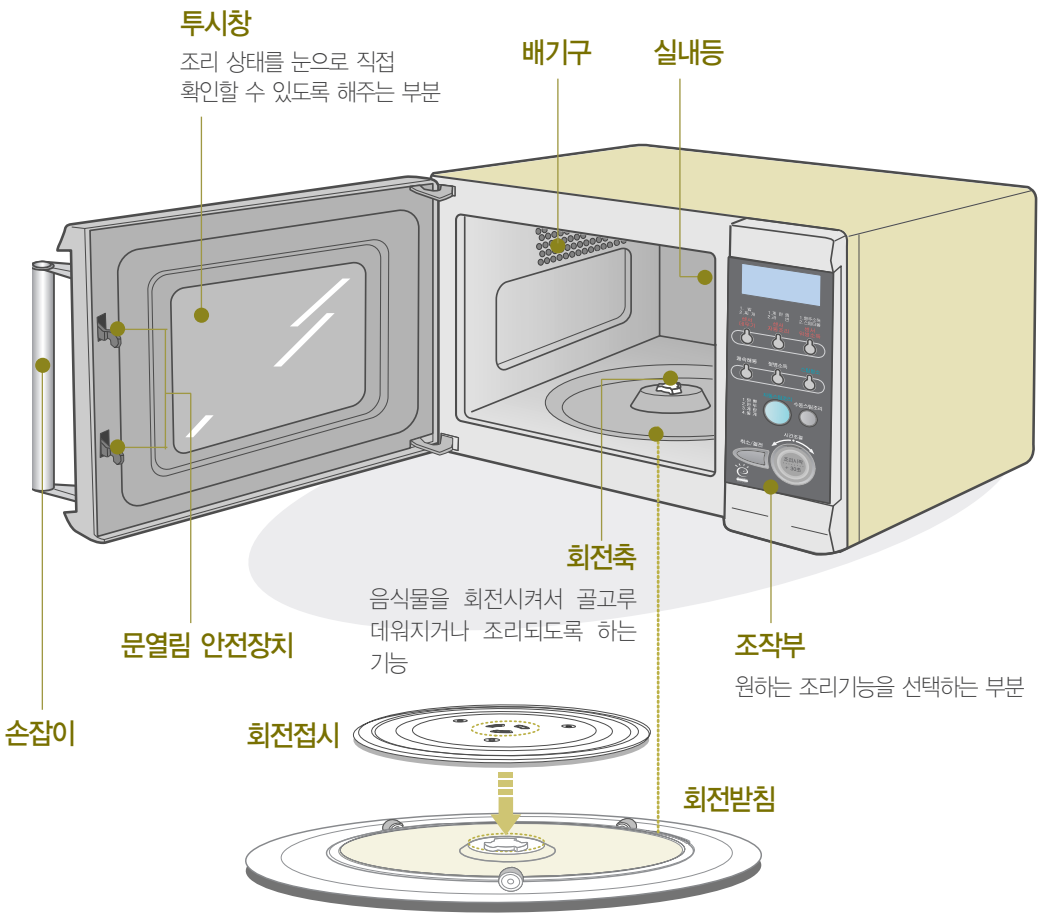
▶ 화재의 위험이 있습니다.



주의 문을 당기거나 매달리지 마세요.

▶ 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 다치거나 제품 고장의 원인이 됩니다.

각부분의 이름을 알아두세요



■ 부속품 설치하기

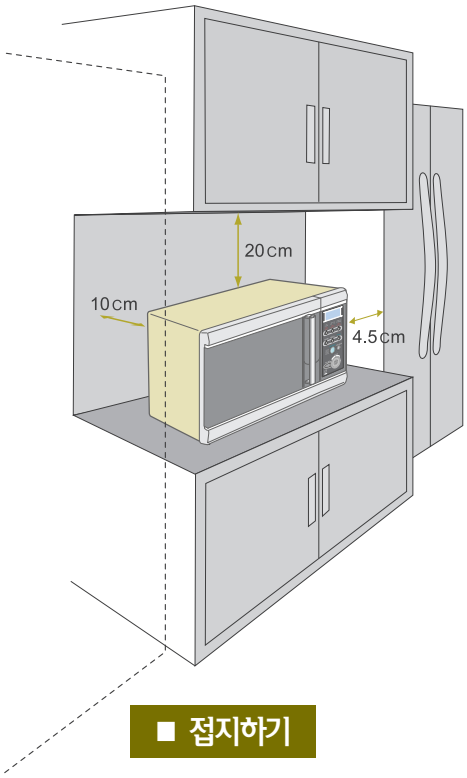
조리실 가운데 회전받침을 넣고 회전축에 잘 맞추어 회전접시를 올려 놓으세요.

부 속 품

회전받침 | 스팀청소용기 | 회전접시 | 찜기 | 사용설명서

주의

- 본 제품의 부속품인 찜기는 본 제품에만 사용할 수 있습니다.
- 본 제품의 부속품인 스팀청소용기는 본 제품에만 사용할 수 있습니다.
- 스팀청소용기는 조리실 내부에 보관하지 마세요.



■ 장소선택

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌,우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

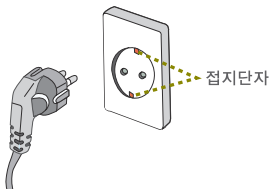
■ 접지하기

안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해 두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

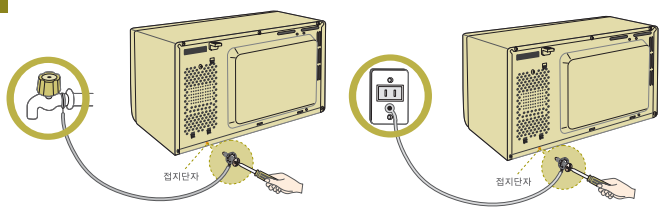
▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지단자가 없는 경우

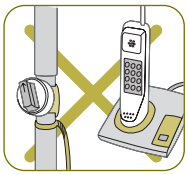
▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스 센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.



이런 곳에는 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등



참고

● 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.

● 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

■ 랩/비닐봉투 사용 방법

랩 : 데우기(냉동식품, 찌개)

- ▶ 수분손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- ▶ '전자레인지에 사용 가능' 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.
- ▶ 사용시 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

비닐봉지 : 데치기

- ▶ 짧은 시간 데칠 때 사용하면 좋습니다.
- ▶ 데칠 때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.

주의

- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.

각각의 조리기능에 적합한 그릇의 종류를 알아두세요.
그릇의 변형이나 사고를 방지할 수 있습니다.

■ 사용 가능한 그릇

열에 강한 유리

불에 직접 올려 놓을 수 있는 유리그릇을 사용하세요.

열에 강한 플라스틱

120℃까지 열에 견디는 그릇을 사용하세요.

도자기류

보통 사용하는 도자기류의 그릇을 사용하세요.

■ 주의할 그릇

일반 유리

물, 우유 등을 간단히 데울 때만 사용하세요.

일반 플라스틱

찬 음식을 간단히 데울 때만 사용하세요.

나무, 종이류

물을 간단히 데울 때만 사용하세요.

- 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요.
- 조리중 자주 점검하세요.

■ 사용할 수 없는 그릇

금선/은선 무늬

금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어 색이 변하거나 깨질 수 있습니다.

금속류

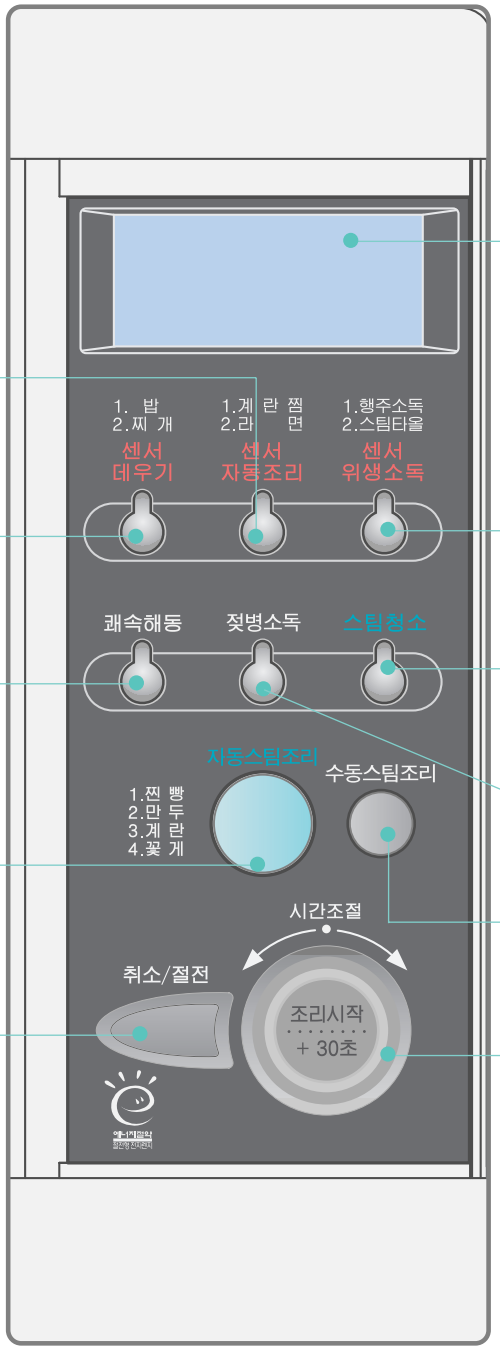
본 모델의 전용 찜기를 제외한 스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여 식품이 가열되지 않습니다.

주의

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

버튼의 기본기능을 알고 싶어요

버튼의 이름과 기능을 익혀두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 생활이 더 편리해집니다.



진행표시부
조리의 진행상태를 알려줍니다.

센서자동조리버튼
계란찜, 라면을 조리할 때 누르세요.

센서데우기버튼
밥, 찌개를 데울 때 누르세요.

쾌속해동버튼
육류, 닭류, 생선류를 해동시킬 때 사용하세요.

자동스팀조리버튼
찐빵, 만두, 계란, 꽃게를 스팀조리할 때 사용하세요.

취소/절전버튼
조리중 취소 또는 절전할 때 사용하세요.

센서위생소독버튼
행주를 소독하거나 스팀타올을 만들 때 누르세요.

스팀청소버튼
전자렌지 내부를 청소 할 때 사용하세요.

젖병소독버튼
젖병을 소독할 때 누르세요.

수동스팀조리버튼
스팀조리를 할 때 사용하세요.

시간조절다이얼
시간을 조절할 때 사용하세요.

조리시작버튼
조리시작 및 커피, 한약 등과 같이 간단한 음료를 데울 때 사용하세요.

[조리시작]버튼
조리 중에 문을 열면 동작이 일시정지됩니다. 이 때 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르면 다시 조리가 진행됩니다.

[취소/절전]버튼
조리중에 [취소/절전]버튼을 1회 누르면 동작이 취소되고 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

■ 간단데우기(수동) (13쪽)

식은 음식을 따뜻하게 하기

간단데우기(수동)

▶ [조리시작]버튼을 누를 때마다 30초씩 기본조리가 작동합니다. 간단히 음식을 데울 때 사용하세요.

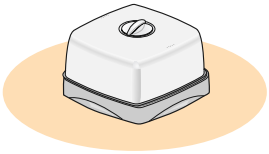
■ 자동조리 센서데우기, 센서자동조리, 센서위생소독 (14~16쪽)

각종 자동조리 만들기

자동조리를 선택하세요.

▶ [조리시작]버튼을 누르지 않아도 2초 후 작동됩니다.

■ 자동스팀조리 (18쪽)

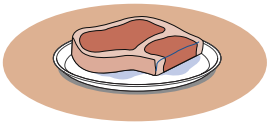


자동스팀 조리하기

[자동스팀조리]버튼을 누르세요.

▶ [조리시작]버튼을 누르지 않아도 2초 후 작동됩니다.

■ 쾌속해동 (20쪽)

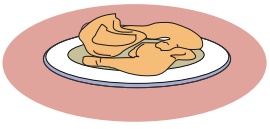


냉동 음식을 녹이기

[쾌속해동]버튼을 누르세요

▶ 원하는 무게의 숫자를 선택하세요.
▶ [조리시작]버튼을 누르지 않아도 2초후 작동됩니다.

■ 수동조리 (21쪽)

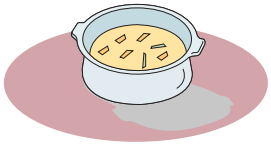


수동으로 조리하기

[시간조절] 다이얼을 돌려 조리시간을 설정 하세요.

▶ [조리시작]버튼을 누르세요
▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가 합니다.

■ 수동스팀조리 (25쪽, 31~41쪽)



수동으로 스팀 조리하기

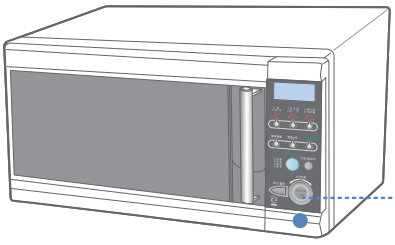
[수동스팀조리]버튼을 누르세요.

▶ [시간조절]다이얼을 돌려 조리시간을 설정 하세요.
▶ [조리시작]버튼을 누르세요.
▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를때 마다 조리시간이 30초씩 증가 합니다.

원하는 시간동안 간단히 데우고 싶어요

커피 한잔, 한약 한봉지, 물 한컵...
음료나 간단한 음식은 조리시작버튼으로 간편하게 데워 드세요.

■ 작동방법 예) 커피 한잔을 데우려면



1 회전접시 위에 음식을 올려 놓으세요.

2 [조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ [조리시작]버튼을 누를 때마다 조리시간이 30초씩 증가되며 자동으로 시작됩니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 한약은 팩 채로 데우면 터질 수도 있으니 다른 내열 용기에 담아 뚜껑이나 랩을 씌우지 말고 데워주세요.
- 밀폐된 용기는 반드시 뚜껑을 열고 데우세요.
- 렌지조리의 최대 조리시간은 60분입니다.
- 커피, 한약, 물 등을 데운 후 골고루 저어 드세요.
- 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랩 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.
(안전을 위한 주의사항 참조)

이렇게 사용하세요.

커피 한잔 (100ml)

- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.

한약 한봉지 (100ml~140ml)

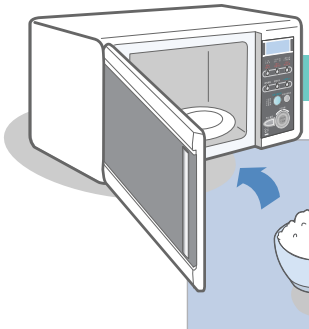
- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.
- ▶ 봉지채로 넣지 말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.

물 한컵 (100ml~150ml)

- ▶ [조리시작]버튼을 4회 눌러 2분 가열하세요.

자동으로 음식물을 데우고 싶어요

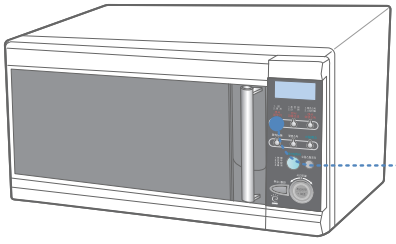
음식물에 따라 시간이 자동으로 조절되어 있어 버튼 하나로 쉽게 데울 수 있는 편리한 기능입니다.



■ 작동방법 예) 밥을 데우려면

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 밥을 올려 놓으세요.

2 [센서데우기]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.



▶ 2초 후 자동으로 데우기가 시작됩니다.

▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

주의

- 주위온도, 습도가 너무 낮거나 높은 곳에서는 센서데우기를 사용하지 마세요.
- 조리실 내부가 가열된 상태에서는 센서가 잘못 동작될 수 있으므로 센서데우기를 계속해서 사용하지 마세요.
- 음식량이 많아 완전히 익지 않았을 경우 수동으로 조리시간을 추가하세요.
- 센서데우기 동작 중에 문을 열면 에러 메시지 E2가 나타납니다. 계속 사용하려면 [취소/절전]버튼을 누른 후 수동조리로 적절한 시간을 선택하여 조리하세요.
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

이렇게 사용하세요.

밥 한공기 (280~320g)

▶ [센서데우기]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요.
2초 후 데우기가 시작됩니다.

▶ 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.

▶ 밥이 딱딱한 경우 물을 뿌린 후 데우세요.

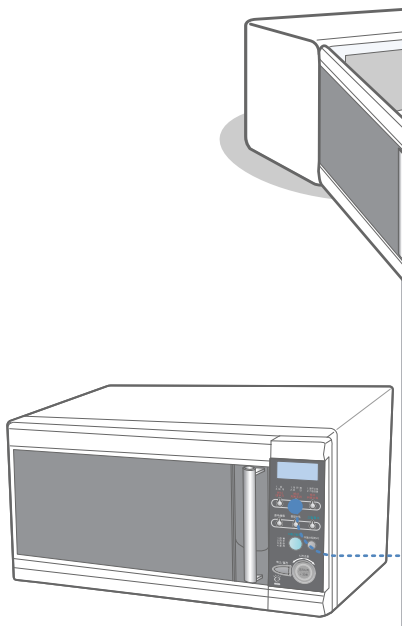
찌개 (280~320g)

▶ [센서데우기]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요.
2초 후 데우기가 시작됩니다.

▶ 내열용기에 랩을 씌운 후 데우세요.

자동으로 계란찜/라면을 조리하고 싶어요

시간을 설정하지 않고 [계란찜], [라면]을 자동으로 조리합니다.



■ 작동방법 예) 라면을 조리하려면

1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 라면을 올려 놓으세요.

2 [센서자동조리]버튼을 2회 눌러 '2'를 선택하세요.

▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.

▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

주의

- 주위온도, 습도가 너무 낮거나 높은 곳에서는 센서데우기를 사용하지 마세요.
- 조리실 내부가 가열된 상태에서는 센서가 잘못 동작될 수 있으므로 센서데우기를 계속해서 사용하지 마세요.
- 음식량이 많아 완전히 익지 않았을 경우 수동으로 조리시간을 추가하세요.
- 센서데우기 동작 중에 문을 열면 에러 메시지 E2 가 나타납니다. 계속 사용하려면 [취소/절전버튼]을 누른 후 수동조리로 적절한 시간을 선택하여 조리하세요.
- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

계란찜(계란 2~4개)

▶ [센서자동조리]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요.
2초 후 자동으로 조리됩니다.

▶ 내열용기에 계란3개, 물3/4컵(150ml), 소금 등을 넣고 잘 섞은 후 뚜껑이나 랩을 씌워 구멍을 내고 조리하세요.

계란찜 수동 조리표

계란	조리시간	물의 양
1 개	2분 30초~3분	1/4컵
2 개	4분~4분 30초	1/3컵
4 개	7분~7분 30초	3/4컵

라면(1개)

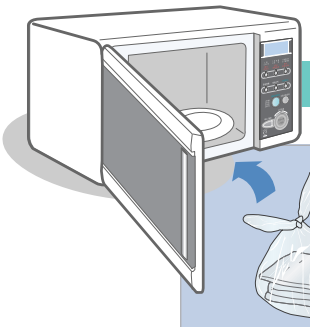
▶ [센서자동조리]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요.
2초 후 자동으로 조리됩니다.

▶ 라면과 스프, 물 2½컵(500ml)을 같이 내열용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.

▶ 조리중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치 등을 넣어 조리하세요.

자동으로 행주를 소독하거나 스팀타올을 만들고 싶어요

시간을 설정하지 않고 [행주소독], [스팀타올]을 자동으로 만듭니다.

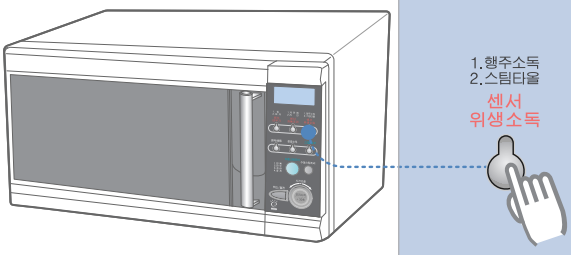


■ 작동방법 예) 행주를 소독하려면

1 회전접시 위에 소독할 행주를 올려 놓으세요.

▶ 젖은 행주에 세제 1~2방울 떨어뜨린 후 행주를 비벼서 비닐봉투에 넣고 가열하세요.

2 [센서위생소독]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.



▶ 2초 후 자동으로 행주 소독이 시작됩니다.

▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

주의

● 동작 중에 문을 열면 에러 메시지 E2 가 나타납니다.
계속 사용하려면 취소/절전버튼을 누른 후 수동조리로 적절한 시간을 선택하여 조리하세요.

이렇게 사용하세요.

행주소독(1장)

▶ [센서위생소독]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요.
2초 후 소독이 시작됩니다.

스팀타올(1장)

▶ [센서위생소독]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요.

▶ 중간 크기의 타올 1장을 물에 적셔 가볍게 짠 후 알맞게 접어서 회전접시 중앙에 놓고 가열하세요.

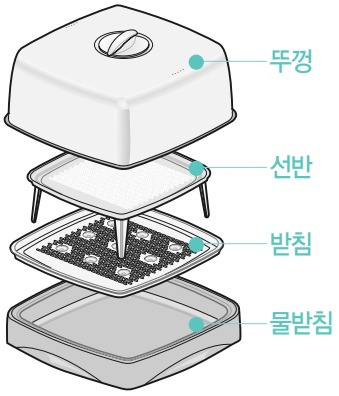
주의

● 마른타올은 화재의 원인이 되므로 가열하지 마세요.
(물에 적셔 가볍게 짠 후 가열하세요.)

자동으로 스팀조리를 하고 싶어요

시간을 설정하지 않고 [찐빵], [만두], [계란], [꽃게]를 자동으로 스팀조리합니다.

찜기의 명칭



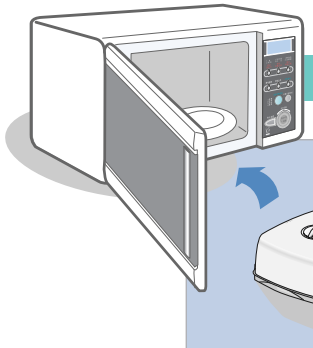
■ 찜기 사용방법

1. 물받침에 물 250ml 또는 500ml를 넣으세요.
2. 받침을 물받침 위에 올려 놓으세요.
3. 음식물을 받침 위에 올려 놓으세요.
   ▶ 음식물이 여러개일 때는 받침과 선반에 나눠 올리세요.
4. 뚜껑을 잘 맞춰 덮으세요.

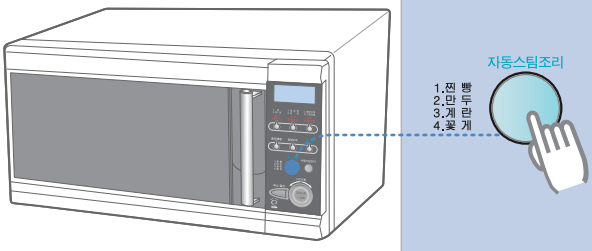
주의

- 스팀조리시 부주의로 인해 뚜껑, 받침이 변형된 경우 절대 사용하지 마세요. 불꽃, 화재가 발생할 수 있으므로 반드시 교체한 후 사용해 주세요.
- 본 제품의 찜기를 다른 모델의 제품에 넣고 사용하지 마세요. 다른 제품에 사용시 고장, 화재의 원인이 됩니다.
- 찜기 사용시 최소 250㎖ 이상의 물을 물받침에 넣고 사용하세요. 250㎖ 이하일 경우 조리가 충분히 되지 않거나 고장, 화재의 원인이 됩니다.
- 스팀조리가 끝난 후 찜기를 꺼낼 때 주의하세요. 찜기가 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- 스팀조리시 물받침 위에 받침을 제대로 올린 후 뚜껑을 잘 덮고 사용하세요. 스팀조리가 아닌 일반조리시 계란, 밤 등은 폭발할 위험이 있으니 주의 하세요.

■ 작동방법 예) 찐빵을 스팀조리하려면



1 회전접시 위에 찐빵을 담은 찜기를 올려 놓으세요.



2 [자동스팀조리]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.

▶ 2초 후 자동으로 스팀조리가 시작됩니다.
▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

찐빵(4개)

▶ [자동스팀조리]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요.
2초 후 스팀조리가 시작됩니다.
▶ 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침에 찐빵(상온) 4개를 올린 후 뚜껑을 덮고 조리하세요.

계란(9개)

▶ [자동스팀조리]버튼을 3회 눌러 3을 선택하세요.
2초 후 스팀조리가 시작됩니다.
▶ 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침의 구멍 사이에 계란 9개를 올린 후 뚜껑을 덮고 조리하세요.

조리예

구분	조리시간	물의 양
냉장빵(3~5개)	8분~10분	250ml
냉동빵(3~5개)	15분~18분	250ml

꽃게(4마리)

▶ [자동스팀조리]버튼을 4회 눌러 4를 선택하세요.
2초 후 스팀조리가 시작됩니다.
▶ 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침과 선반에 깨끗이 씻은 꽃게를 2마리씩 나눠 올린 후 뚜껑을 덮고 조리하세요.

냉동만두(30개)

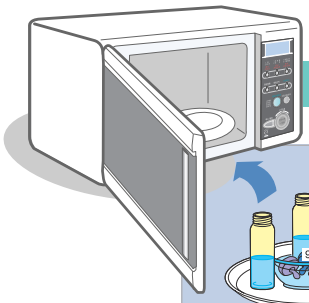
▶ [자동스팀조리]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요.
2초 후 스팀조리가 시작됩니다.
▶ 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침과 선반에 냉동만두 30개를 나눠 올린 후 뚜껑을 덮고 조리하세요.

조리예

구분	조리시간	물의 양
생선찜(2~4마리)	25분~30분	500ml
소라찜(800~900g)	20분~25분	500ml

자동으로 젖병을 소독하고 싶어요

시간을 설정하지 않고 [젖병소독]을 자동으로 합니다.



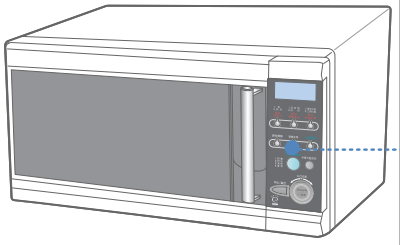
■ 작동방법 예) 젖병을 소독하려면

1 회전접시 위에 소독할 젖병을 올려 놓으세요.

▶ 젖병 1~3개에는 물을 약 50ml 담고 젖꼭지는 물이 약 90ml 담긴 그릇에 넣어주세요.

▶ 자동 조리시간은 젖병 1~3개 분량입니다.

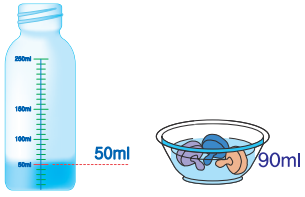
2 [젖병소독]버튼을 누르세요.



▶ 자동으로 젖병 소독이 시작됩니다.

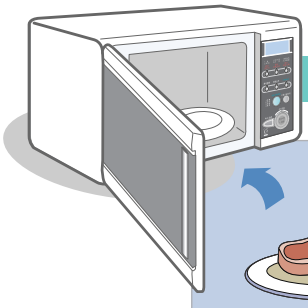
주의

- 젖병은 빈채로 가열하지 마세요.
- 소독후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 젖병 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 문을 열어 주세요.
  – 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상의 위험이 있습니다.

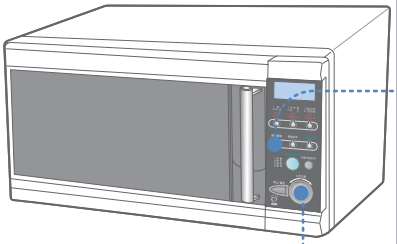


냉동된 육류/생선을 녹이고 싶어요

육류, 생선류는 단시간 내 균일하게 녹여주는 것이 가장 중요하죠.
간편한 해동기능으로 영양소 파괴없이 녹여 보세요.



■ 작동방법 예) 쇠고기 300g(반근)을 녹이려면



1 해동할 음식을 회전접시 위에 올려 놓으세요.

2 [쾌속해동]버튼을 2회 눌러 300g을 선택하세요.
- ▶ 2초후 자동으로 조리가 시작됩니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

3 해동중에 부저음이 10회 울리면 해동음식을 뒤집어 주세요.

4 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르세요.

주의
- 해동시 설정할 수 있는 양은 100g단위로 200~1500g입니다.
- 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

참고
- 해동시 적절한 시기에 부저음이 울립니다. 이때 음식물을 뒤집어 주면 좀더 고르게 해동됩니다.
  부저음이 울릴 때 뒤집어 주지 않으면 해동은 계속 진행됩니다.

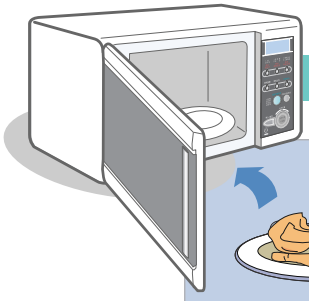
육류
- ▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.
- ▶ 랩 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

닭류
- ▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.

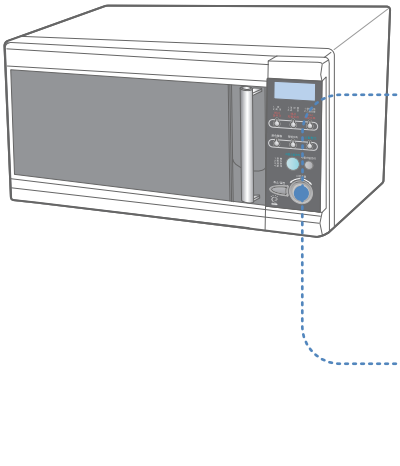
생선류
- ▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.

조리시간을 직접 조절하고 싶어요(수동데우기)

음식의 종류와 양에 따라 조리시간을 직접 조절해 보세요.
요리시간이 더욱 즐거워집니다.



■ 작동방법 예) 2분30초동안 데우려면



1 회전접시 위에 뚜껑이나 랩을 씌운 음식을 올려 놓으세요.

2 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 2분30초를 설정하세요.

3 [조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분입니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

이렇게 사용하세요.

치킨 (300g)

- ▶ [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 2분 30초를 설정하세요.
- ▶ 기름종이를 씌운 후 데우세요.

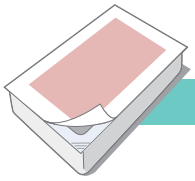
카레 1인분 (200g)

- ▶ [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 3분을 설정하세요.
- ▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운 후 데우세요.

잡채 한접시 (300g)

- ▶ [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 3분을 설정하세요.
- ▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랩을 씌운 후 데우세요.

참고 ● 그외 음식은 수동 데우기 표(22쪽)를 참조하여 데우세요.



■ 수동 데우기 표

랩사용

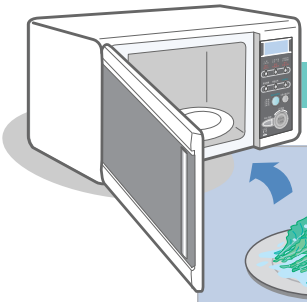
음식명		분량	조리시간	비고
밥	랩	1공기	센서데우기 참조	용기에 랩을 씌우고 가열하세요.
	랩	2공기	4분~4분30초	
찌개	랩	1인분	센서데우기 참조	
	랩	2인분	7분~7분30초	
스프	랩	1인분(200g)	3분~3분30초	오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 가열하세요.
햄버거	—	1개(150g)	1분~1분30초	냅킨으로 싼 상태에서 가열하세요.
고로케	랩	2개	1분~1분30초	접시에 랩을 씌우고 가열하세요.
송편	랩	1인분(300g)	2분~3분	
약식	랩	1인분(300g)	2분~3분	
전유어	랩	1접시(300g)	2분30초~3분30초	
정종	—	1잔(200ml)	40초~1분	컵에 뚜껑없이 가열하세요.
단팥죽	—	1인분(200g)	1분30초~2분	뚜껑을 떼어 낸 후 가열하세요.
호박죽	—	1인분(200g)	1분30초~2분	
냉동 감자	랩	1접시(300g)	4분~5분	접시에 랩을 씌우고 가열하세요.
냉동 핫도그	랩	5개	4분~6분	
냉동 조각피자	랩	1개(100g)	2분~2 분30초	
냉동 식품류 (닭강정, 바베큐바, 치킨바 등)	랩	1인분(200g)	3분30초~4분30초	

참고

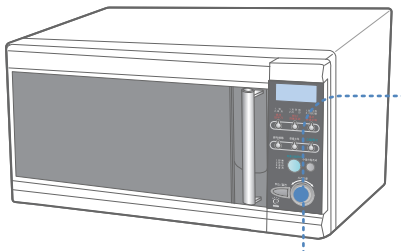
- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 냉동식품 이외의 음식들은 냉장보관 상태를 기준으로 하였으므로 냉동상태에서 보관된 음식을 조리할 때는 시간을 더 추가하고, 상온에서 보관한 음식을 조리할 때는 시간을 다소 줄여서 조리하세요.
- 딱딱해진 밥이나 빵은 물을 약간 뿌리고 데우면 부드럽고 따뜻하게 드실 수 있습니다.
- 소량의 음식물을 데울 때라도 반드시 랩이나 뚜껑이 있는 용기를 사용하세요. 수분 증발을 방지합니다.
- 같은 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 덜어서 가열하세요.

조리시간을 직접 조절하고 싶어요 (야채데치기)

음식의 종류와 양에 따라 조리시간을 직접 조절해 보세요.
요리시간이 더욱 즐거워집니다.



■ 작동방법 예) 시금치 300g을 3분30초간 데치려면



1 시금치를 씻은 후 랩을 씌워 회전접시위에 올려 놓으세요.

2 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 3분30초를 설정하세요.

3 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분입니다.

▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

이렇게 사용하세요.

시금치 (300g)

▶ [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 3분30초를 설정하세요.

▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

쪽파 (300g)

▶ [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 3분 30초를 설정하세요.

▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

미나리 (300g)

▶ [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 5분을 설정하세요.

▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랩을 씌워 데치세요.

참고 ● 그외 음식은 데치기 수동 조리 표(24쪽)를 참조하여 데치세요.

■ 데치기 수동조리 표

랩사용

음식명		분량	조리시간	비고
시금치	랩	300g	3분~3분30초	잎과 줄기를 엇갈리게 포개어 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
쑥갓	랩	300g	3분~3분30초	
쪽파	랩	300g	3분30초~4분	
가지	랩	300g	3분30초~4분	알맞은 크기로 잘라 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
호박	랩	300g	3분30초~4분30초	
브로컬리	랩	300g	5분30초~6분30초	
컬리플라워	랩	300g	5분30초~6분30초	
양배추	랩	350g	7분~8분	
단호박	랩	500g	9분~11분	
당근	랩	300g	3분30초~4분30초	
취나물	랩	300g	3분30초~4분	물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
깻잎	랩	300g	3분30초~4분	
미나리	랩	300g	5분~5분30초	
호박잎	랩	300g	3분~3분30초	
비름나물	랩	300g	3분~3분30초	
느타리버섯	랩	300g	3분~4분	
콩나물	랩	300g	4분30초~5분	
숙주	랩	300g	5분~5분30초	
완두콩	랩	300g	3분~4분	
고구마	—	800g(4~6개)	13분~16분	내열용기에 담아 가열하세요.
감자	—	800g(4~6개)	15분~16분	

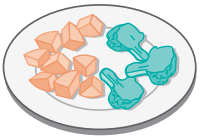
주의

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.

효과적인 데치기 요령

▶ 같은 크기끼리 모아서 데치세요.

호박, 당근, 컬리플라워, 브로컬리는 같은 크기로 자르거나 나누어 랩에 싸서 데치면 좋습니다.



▶ 야채의 잎과 줄기는 엇갈리게 놓으세요.

익는 속도가 다른 것은 엇갈리게 놓아 데치면 고루 데쳐집니다.

▶ 정해진 양에 맞춰 데치세요.

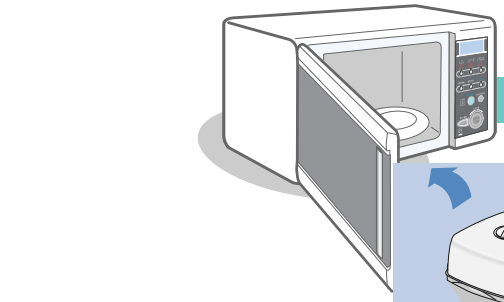
너무 많은 양은 골고루 데쳐지지 않습니다.

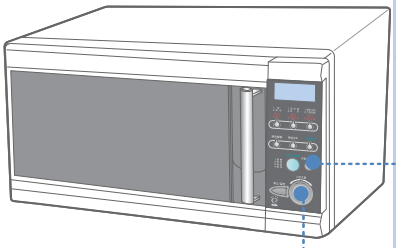
▶ 랩이나 뚜껑을 사용하세요.

식품의 수분증발을 막기 위해 랩으로 빈틈없이 싸거나 뚜껑을 덮어 데쳐 주세요.

수동으로 스팀조리를 하고 싶어요.

뜨거운 수증기를 이용해 다양한 찜요리를 간편하게 즐길 수 있는 조리법입니다.



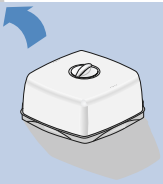


■ 작동방법 예) 대하찜을 스팀 조리 하려면

1 회전접시 위에 대하를 담은 찜기를 올려 놓으세요.

▶ 조리법은 **수동스팀조리**(31~41쪽)을 참조하세요.

▶ 찜기 사용법은 **자동스팀조리**(17쪽)를 참조하세요.



2 [수동스팀조리]버튼을 누르세요.

3 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 13분을 설정하세요.

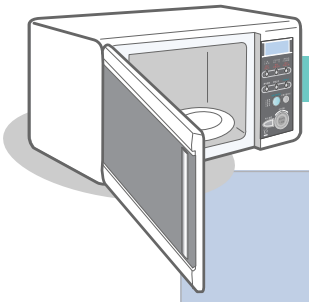
4 [조리시작]버튼을 누르세요.

▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때마다 조리 시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분 입니다.

▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

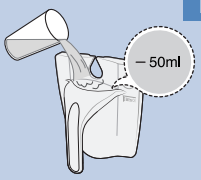
주의

- 스팀조리시 부주의로 인해 뚜껑, 받침이 변형된 경우 절대 사용하지 마세요. 불꽃, 화재가 발생할 수 있으므로 반드시 교체한 후 사용해 주세요.
- 본 제품의 찜기를 다른 모델의 제품에 넣고 사용하지 마세요. 다른 제품에 사용시 고장, 화재의 원인이 됩니다.
- 찜기 사용시 최소 250㎖ 이상의 물을 물받침에 넣고 사용하세요. 250㎖ 이하일 경우 조리가 충분히 되지 않거나 고장, 화재의 원인이 됩니다.
- 스팀조리가 끝난 후 찜기를 꺼낼 때 주의하세요. 찜기가 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- 스팀조리시 물받침 위에 받침을 제대로 올린 후 뚜껑을 잘 덮고 사용하세요. 스팀조리가 아닌 일반조리시 계란, 밤 등은 폭발할 위험이 있으니 주의 하세요.



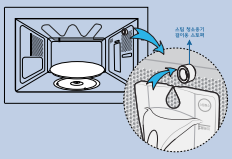
■ 스팀청소기능

조리실 내부를 스팀청소기능을 사용하여 촉촉하게 젖게하여 쉽게 청소를 할수 있습니다.

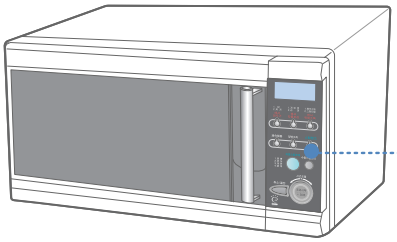


1 스팀 청소용기 외부에 인쇄된 물높이 안내선까지 물을 채워 주세요.

▶ 안내선까지 들어갈 수 있는 물의 양은 약 50ml 입니다.



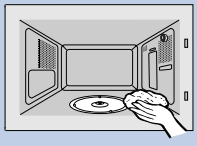
2 스팀 청소용기를 조리실 내부 오른쪽 벽면 스팀 청소용기 걸이용 스토퍼에 걸어 주세요.



3 [스팀청소] 버튼을 누르세요.

▶ 자동으로 스팀청소기능이 동작됩니다.

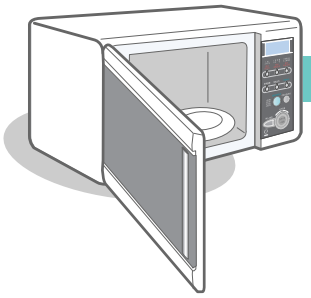
▶ 동작중 조리실 내부가 어둡게 보일수 있으나 고장이 아닙니다. (스팀청소용기가 램프의 불빛을 막고 있어 나타나는 현상입니다.)



4 동작이 끝나면 문을 열고 조리용 장갑이나 행주를 사용하여 회전 접시와 회전 받침대를 꺼내고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

주의

- 스팀청소용기는 반듯이 스팀청소기능을 사용 할 때 이용하시기 바랍니다. 만일 다른 용도로 사용 할 경우 화재의 원인이 될 수도 있습니다.
- 동작 중에 문을 열면 에러 메시지 E7 가 나타납니다. 계속 사용하려면 [취소/절전버튼]을 누른 후 물을 보충하고 다시 사용하세요.

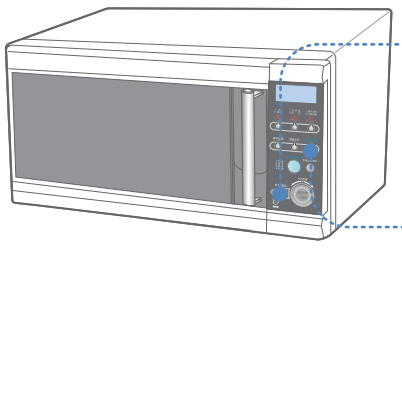


■ 절전기능

전기를 절약하는 절전기능입니다.

- ▶ 문을 열어놓고 오랫동안 방치할 때 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- ▶ 조리후 [취소/절전]버튼을 한번 누르면 모든 표시가 사라집니다.
- ▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 켜집니다.

■ 잠금기능



어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장등을 일으키는 것을 방지하기 위한 기능입니다.

버튼을 잠그는 방법(취소/절전 상태에서 가능)

- ▶ [취소/절전]버튼과 [스팀청소]버튼을 동시에 3초이상 누르세요.
- ▶ 부저음이 울리면서 L 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

잠금 해제 방법

- ▶ [취소/절전]버튼과 [스팀청소]버튼을 동시에 3초이상 누르세요.
- ▶ 부저음이 울리면서 L 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

수동렌지조리

음식의 영양소와 색을 유지하면서 조리하고 싶어요.

■ 렌지조리란

음식의 겉과 속을 동시에 익혀주어 영양소 파괴가 거의 없고 익는 속도가 빨라 식품의 맛과 색을 그대로 유지시켜 주는 조리법입니다.

■ 렌지조리 요령

랩에 구멍을 뚫어 씌우거나 뚜껑을 덮어 식품 자체의 수분을 활용하세요.

밀봉된 포장식품은 별도의 용기에 옮겨 가열하세요.
그대로 넣을 수 있는 용기로 판매되는 식품도 있습니다.

재료의 크기를 고르게 하세요.
재료가 고르게 익습니다.

은근한 맛을 내려면 뜸을 들이세요.

음식을 골고루 익히려면 배열을 잘 하세요.
감자나 닭다리 같이 작은 것을 여러 개 익힐 때는 바깥쪽으로 배열하고 평평하게 펼쳐 놓으면 고르게 익힐 수 있습니다.

피자토스트

조리시간 6~7min

재료

식빵	4조각	토마토케찹	4큰술
프랑크소세지	2개	양파	1/2개
피망	1개	다진마늘	1큰술
양송이버섯	3개	소금, 후추	약간
피자토스트 치즈	4장		

조리법

1 프랑크소세지는 얇고 둥글게 썰고 양송이버섯은 깨끗이 손질하여 모양대로 0.2cm두께로 썰어 준비한다.

2 양파는 다지고 토마토케찹, 다진마늘, 소금, 후추를 섞어 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 2분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

3 내열접시에 식빵을 놓고 그 위에 2의 소스를 고르게 바르고 1의 재료를 고르게 배열하여 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 4~5분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

약식

조리시간 9~11min

재료

찹쌀	2컵	계피가루	1작은술
밤	20개	소금	1/4작은술
대추	15개	후추	약간
잣	1/2컵	[소스]	
간장	2큰술	황설탕	2/3컵
참기름	2큰술	물	3큰술

조리법

1 밤을 섞어 지은 찰밥을 준비한다.

2 대추는 씨를 발라 2~3조각으로 썰어 놓는다. 잣은 깨끗이 다듬어 놓는다.

3 황설탕과 물을 잘 섞어 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 1분~2분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

4 준비한 찹쌀밥에 3에서 준비한 소스와 잣, 대추, 계피가루, 후추, 간장, 참기름 등을 넣고 고루 섞어 뚜껑을 연 상태에서 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 8~10분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

감자조림

조리시간 17~20min

재료

감자	4개(800g)
쇠고기	50g
풋고추	5개

[양념 초간장]

간장	3큰술
설탕	1½큰술
식용유	1큰술
다진파	1큰술
깨소금	적당량

조리법

1. 감자는 깨끗이 손질하여 알맞은 크기로 자르고 물에 한번 씻어둔다.
2. 쇠고기는 한입 크기로 썰어놓고 풋고추는 어슷썰기한다.
3. 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 10~12분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
   조리 후 잘 저은 다음 [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 7~8분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

두부회

조리시간 3~5min

재료

두부	1모
오이	1/4개
당근	1/4개
홍고추	1/2개
풋고추	1/2개
부추	10g
깻잎	한장
상추	한장

[양념 초간장]

간장	1½큰술
설탕	1/2작은술
식초	1/2큰술
고춧가루	1작은술
물	1큰술
깨소금	1/2큰술
참기름	1작은술

[겉절이 양념]

간장	1/2큰술
설탕	1/2작은술
고춧가루	1/2작은술

조리법

1. 두부를 4등분하여 내열접시에 담아 랩을 씌우고 구멍을 낸다. [시간조절]다이얼을 오른쪽으로 돌려 3~5분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
2. 오이와 당근은 3cm길이로 곱게 채썰고 고추는 둥글게 썬다.
3. 부추는 2cm길이로 자르고, 깻잎과 상추는 굵게 채썬다.
4. 접시에 1의 두부를 담고 그 위에 2의 오이, 당근, 고추를 얹고 겉절이 양념을 곁들인다.

수동스팀조리

뜨거운 수증기를 이용해 다양한 찜요리를 즐기고 싶어요.

■ 스팀조리란

본 제품에 포함된 찜기를 이용해 찜요리를 간편하게
즐길 수 있는 조리법입니다.

■ 스팀조리 요령

**뜨거운 수증기가 찜기 내부에 골고루 전달되도록
뚜껑을 올바르게 닫으세요.**

**작은 것을 여러개 찜 요리할 때에는 받침과 선반에
나눠 올리세요.**

재료의 크기를 고르게 하세요.
재료가 고르게 익습니다.

은근한 맛을 내려면 뜸을 들이세요.

대하찜

조리시간 13min

재료

대하 ····· 10마리
이쑤시개, 소금, 후추 ····· 약간

조리법

1 싱싱한 대하를 준비하여 대하의 등 중 두번째 마디에 이쑤시개를 넣어 내장을 제거한다.

2 손질된 대하에 소금과 후추를 뿌려 간을 한다.

3 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침과 선반에 새우를 각각 5개씩 올리고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 13분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

오징어찜

조리시간 10min

재료

오징어 ····· 2마리

[양념장]
고추장 ····· 2큰술
물엿 ····· 1큰술
설탕 ····· 1작은술
식초 ····· 1큰술
다진 마늘 ····· 1작은술
깨소금 ····· 약간

조리법

1 오징어는 깨끗이 씻어 내장을 제거한 후 껍질을 벗긴다.

2 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침과 선반에 오징어를 각각 1마리씩 올리고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 10분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

3 양념장을 만들어 2의 오징어와 함께 곁들여 낸다.

야채찜

조리시간 37min

재료

양배추	1/2통(1kg)	깨소금	1큰술
호박잎	20장	다진 마늘	2큰술
		설탕	2큰술
[양념장]		식초	1큰술
된장	2큰술	다진 양파	1큰술
고추장	2큰술	배즙	1큰술
다진 돼지고기	100g	참기름	1큰술

조리법

1 야채는 흐르는 물에 잘 씻어둔다.

2 찜기의 물받침에 물 500ml를 넣고 받침을 올린 후 양배추를 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 26분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

3 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침을 올린 후 호박잎을 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 10분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

4 2와 3의 시간이 다 되면 전자레인지에서 찜기를 꺼내고 뚜껑을 1분 정도 덮어 두었다가 재료를 뺀다.

5 양념장을 만들어 2, 3의 야채와 곁들여 낸다.

삼겹살찜

조리시간 22min

재료

삼겹살	600g	마늘	5개
청주	4큰술	깻잎	5장
생강즙	4작은술	새우젓(양념한 것)	2큰술
양파	1개	배추김치	1/2포기

조리법

1 삼겹살은 2~3등분 한 다음 청주와 생강즙을 뿌려 놓는다.

2 양파는 둥글고 납작하게 썰고 마늘은 얇게 썬다.

3 받침에 양파를 깔고 재워 두었던 삼겹살을 놓은 후 마늘과 깻잎을 얹는다.(삼겹살을 쌓아 두지 않는다.)

4 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 3의 받침을 올린 후 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 22분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

5 4의 재료가 완성되면 삼겹살을 접시에 담고 배추김치와 양념한 새우젓을 같이 낸다.

찜케익

조리시간 8min

재료

중력분	70g	소금	2g
계란	3개	물	8g
설탕	75g	정종	8g
베이킹파우더	2g	건포도	약간

조리법

1. 계란을 흰자와 노른자로 분리한다.
2. 계란노른자를 골고루 풀어 설탕 35g을 넣고 휘핑한다.
3. 2에 물과 정종을 넣고 섞는다.
4. 계란흰자를 볼에 담고 60% 정도 휘핑한 후 남은 설탕을 조금씩 넣으면서 90% 정도의 머랭을 만든다.
5. 3에 머랭을 1/3 넣고 섞어준다.
6. 중력분과 베이킹파우더를 체로 친 후 5에 넣어 가볍게 혼합하고 나머지 머랭을 넣는다.
7. 짤주머니에 반죽을 채워 지름 7cm의 은박지컵에 60% 정도만 짜준다.
8. 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침을 올린 후 7의 재료를 넣고 건포도를 세알 정도 올린 다음 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 8분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

⊙ 휘핑 : 달걀 흰자에 설탕을 넣고 강하게 저어 거품이 나게 만드는 것.

⊙ 머랭 : 휘핑된 상태에서 설탕을 조금씩 넣어가면서 저어 더욱더 강한 거품을 만드는 것.

밥

조리시간 40min

재료

불린쌀	500g
물	400ml

조리법

1. 쌀은 잘 씻어서 30분 정도 불려둔다.
2. 불린 쌀을 스테인레스 그릇 3개에 나눠 담고 물을 나눠 붓는다.
3. 찜기의 물받침에 물 500ml를 넣고 받침을 올린 후 2의 그릇을 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 40분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

스팸찜

조리시간 8min

재료

스팸 ····· 2통
머스터드 소스 ····· 2큰술

조리법

1 스팸을 먹기 좋게 슬라이스한다.

2 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침과 선반에 자른 스팸을 각각 올린 후 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 8분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

3 머스터드 소스와 함께 준비한다.

오징어순대

조리시간 15min

재료

오징어 ····· 2마리
밀가루 ····· 1/2컵
찹쌀 ····· 1/4컵
피망 ····· 1/2개
홍고추 ····· 1개
숙주 ····· 50g
배추 ····· 50g
다진 마늘 ····· 1/2큰술
다진 파 ····· 2큰술
간장 ····· 1큰술
참기름 ····· 1큰술
청주 ····· 1큰술
소금 ····· 약간
후춧가루 ····· 약간

조리법

1 오징어는 몸통을 가르지 않고 내장을 제거한 후 껍질을 벗겨 깨끗이 씻는다.

2 다리는 돌기부분을 칼로 긁어내고 씻어서 끓는 물에 데친 다음 잘게 썬다.

3 찹쌀은 물에 30분 정도 불린 다음 물기를 빼고 1.5배의 물을 붓고 고슬하게 밥을 짓는다.

4 숙주와 배추는 손질하여 데친 다음 물기를 빼고 잘게 다지고, 피망과 홍고추도 손질하여 잘게 다진다.

5 볼에 찹쌀밥을 담고 잘게 썬 오징어 다리와 피망, 홍고추, 숙주, 배추, 다진 마늘, 파, 간장, 참기름, 청주, 소금, 후춧가루를 넣어 고루 섞는다.

6 손질한 오징어 안쪽에 밀가루를 바르고 **5**의 재료를 7부 정도 채운 다음 이쑤시개로 입구를 고정한다.

7 찜기의 물받침에 물 500ml를 넣고 받침과 선반에 속 채운 오징어를 각각 하나씩 올린 후 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 15분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

8 오징어가 다 익으면 한 김 식힌 다음 이쑤시개를 빼고 한입 크기로 썰어 그릇에 담는다.

닭매운찜

조리시간 50min

재료

닭	1마리	간장	1큰술
감자	2개	굴소스	1큰술
양파	1개	참기름	1큰술
굵은 파	1뿌리	설탕	1큰술
청, 홍고추	2개씩	고춧가루	1큰술
		다진 마늘	1큰술
[양념장]		다진 생강	2큰술
고추장	2큰술	깨소금, 소금, 후춧가루	조금

조리법

1. 양파와 감자는 큼직하게 썰고, 고추는 어슷하게 썰어준다.
2. 닭은 기름과 힘줄을 정리하고 큼직하게 토막을 낸 후 찬물에 담가 핏물을 뺀 다음 행주에 싸서 물기를 제거한다.
3. 분량의 양념장을 만들어 두고 **1**의 야채와 **2**의 닭을 혼합하여 내열용기에 20분간 재워 둔다.
4. 찜기의 물받침에 물 500ml를 넣고 받침을 올린 후 **3**의 내열용기를 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 50분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
5. **4**의 완성된 닭은 프라이팬에 한번 볶아서 국물을 졸여 주고 접시에 담는다.

갈비찜

조리시간 60min

재료

갈비	600g	[양념장]	
무	150g	간장	3/4컵
당근	2개	다진 마늘	1/2컵
밤	5개	후춧가루	1큰술
표고버섯	3장	다진 생강	1큰술
대추	5개	설탕	1/3컵
은행	10알	청주	1/4컵
양파	1개	배즙	1/2개
대파	1뿌리	참기름	1큰술
마른 고추	3개	깨소금	약간

조리법

1. 갈비는 토막을 내어 기름기를 떼고 찬물에 30분 정도 담가 핏물을 뺀다.
2. 무, 당근은 먹기 좋은 크기로 잘라 둥글게 모양을 내고, 표고버섯과 양파를 먹기 좋게 자르고 대파와 마른 고추는 어슷썰어 준비해 둔다.
3. 분량의 양념장을 만들어 **1**의 갈비와 **2**의 야채와 대추에 버무려 내열용기에 20분간 재워둔다.
4. 찜기의 물받침에 물 500ml를 넣고 받침을 올린 후 **3**의 내열용기를 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 60분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
5. **4**가 완전히 익으면 잣과 은행을 넣어 버무려 완성한다.

바지락 와인찜

조리시간 21min

재료

바지락	1kg	생크림	150cc
당근	20g	소금	1작은술
샐러리	2개	후추	1작은술
다진 마늘	1작은술	다진실파	1/2큰술
화이트와인	250cc		

조리법

1 샐러리, 당근을 굵게 다져 썬다.

2 내열용기에 다진 마늘과 준비한 샐러리와 당근, 화이트와인, 소금을 넣고 바지락을 담궈둔다.

3 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침을 올린 후 2의 내열용기를 넣어 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 18분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

4 3이 다 되면 생크림, 후추를 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 3분을 다시 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

5 그릇에 담은 후 다진 실파를 얹어 마무리한다.

인절미 데우기

조리시간 10min

재료

인절미(냉동시킨 것)	400g	물	1/2컵
설탕	1/2컵		

조리법

1 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침과 선반에 얼린 인절미를 각각 올린 후 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 10분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

2 냄비에 설탕과 물을 동량으로 넣어 젓지 말고 그대로 끓여 시럽을 만든다.

3 1의 인절미가 해동되면 2의 시럽에 넣어서 접시에 담는다.

쇠고기 가지찜

조리시간 8min

재료

다진 쇠고기	200g	설탕	1큰술
가지	100g	다진 마늘	1작은술
당근	50g	깨소금	1작은술
양파	1/2개	다진 파	1작은술
		참기름	1작은술
[양념]		후춧가루	1작은술
간장	1큰술	소금	1작은술

조리법

1. 다진 쇠고기에 양념장을 섞어 재워둔다.
2. 가지는 길게 세로로 잘라 가운데 부분을 판 다음 소금을 살짝 뿌려둔다.
3. 당근, 양파는 다진다.
4. 프라이팬에 다진 쇠고기를 볶다가 3을 넣고 볶는다.
5. 2의 가지에 4를 넣어 준비한다.
6. 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침과 선반에 5의 가지를 각각 올린 후 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 8분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

콩나물무침

조리시간 12min

재료

콩나물	300g	다진 마늘	1작은술
소금	2/3작은술	참기름	1작은술
다진 파	2작은술	깨소금	1작은술

조리법

1. 콩나물은 잘 씻어서 물기를 제거한다.
2. 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침을 올린 후 1의 콩나물을 올리고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 12분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
3. 2의 콩나물이 다 쪄지면 분량의 양념과 함께 버무려 접시에 담는다.

감자조림

조리시간 20min

재료

감자 ····· 300g(중 2개)
실고추 ····· 1/2큰술

[조림장]
진간장 ····· 2큰술
물엿 ····· 2큰술
다진 마늘 ····· 1/2큰술
통깨 ····· 1작은술

조리법

1 감자는 껍질을 제거하고 먹기 좋은 크기로 적당히 자른다.

2 진간장에 물엿과 다진 마늘을 섞어 조림장을 만들고 1의 감자와 혼합하여 내열용기에 담아둔다.

3 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침을 올린 후 2의 내열용기를 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 10분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

4 찜기를 꺼내어 재료를 한번 뒤집고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 10분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

5 다 익은 감자와 국물은 프라이팬에 넣어 국물을 졸여주고 마지막에 통깨를 뿌린 후 실고추를 얹어 낸다.

일식계란찜

조리시간 22min

재료

계란 ····· 2개
가쓰오 맛국물 ····· 300ml
소금 ····· 약간
미림 ····· 1작은술
간장 ····· 1작은술

조리법

1 모든 재료를 거품기를 이용해서 잘 섞은 후 가는 채에 걸러 내열용기에 2/3쯤 담는다.

2 내열용기 위에 떠오른 거품이 있으면 제거한다.

3 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침을 올린 후 2의 내열용기를 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 22분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

<가쓰오 맛국물 만드는 법>

재료

물 ····· 1 L
건 다시마 ····· 10g
가쓰오부시 ····· 30g

조리법

1 찬물에 잘 닦은 건 다시마를 넣고 끓인다.

2 기포가 올라오기 시작하면 다시마는 건지고, 완전히 끓인 후 불을 끈다.

3 가루를 제거한 가쓰오부시를 넣고 10분 정도 지난 후 소장에 걸러 사용한다.

옥수수찜

조리시간 13min

재료

옥수수 ····· 4개

조리법

1 옥수수는 수염을 벗기고 잘 다듬어 놓는다.

2 찜기의 물받침에 물 500ml를 넣고 받침과 선반에 옥수수를 2개씩 올린 후 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 13분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

밤맛탕

조리시간 18min

재료

밤 ····· 20개
설탕 ····· 1/2컵
물 ····· 1/2컵

조리법

1 밤은 겉껍질과 속껍질을 제거하여 준비한다.

2 찜기의 물받침에 물 500ml를 넣고 받침을 올린 후 밤을 적당히 올리고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 18분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.

3 냄비에 설탕과 물을 동량으로 넣어 젓지 말고 끓여 시럽을 만든다.

4 2의 조리가 끝나면 3의 시럽에 밤을 담고 접시에 담는다.

꽈리고추찜

조리시간 11min

재료

꽈리고추	150g
밀가루	4큰술
소금	약간
참기름	1작은술
통깨	1작은술

[양념장]

간장	1큰술
고춧가루	1작은술
붉은고추	1개
다진 파	1큰술
다진 마늘	1/2큰술

조리법

1. 꽈리고추는 씻어서 구멍을 내고 소금물에 담근다. 꽈리고추에 밀가루 옷을 입힌다.
2. 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 받침을 올린 후 2를 넣고 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 11분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
3. 붉은고추를 잘게 다진다.
4. 간장, 고춧가루, 다진 파, 다진 마늘로 양념장을 만들어 붉은 고추와 섞는다.
5. 3의 꽈리고추와 양념장을 섞고 참기름과 통깨를 버무려 완성한다.

두부선

조리시간 13min

재료

두부	300g
다진 쇠고기	40g
표고버섯	2장
계란	1개
실파	약간
석이버섯	약간

[두부양념]

소금	1작은술
후춧가루	약간
참기름	1작은술
깨소금	1작은술

[쇠고기, 표고버섯양념]

간장, 다진 파, 다진 마늘	1작은술씩
참기름, 깨소금, 후춧가루	약간씩

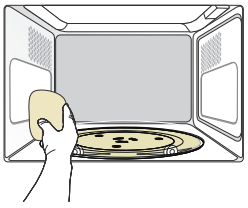
[초간장]

간장	2큰술
식초 · 물	1큰술씩
설탕	약간

조리법

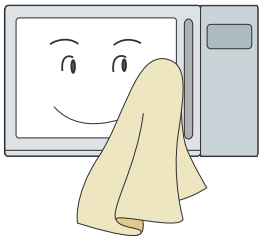
1. 두부는 물기를 짜서 칼로 으깨어 준 후 체에 내려준다.
2. 표고버섯은 다진다.
3. 두부에 두부양념 재료를 넣어 섞어주고, 다진 쇠고기와 표고버섯에 쇠고기, 표고버섯 양념을 넣어 섞어 준 후 두부와 쇠고기, 표고버섯을 혼합한다.
4. 3의 재료를 2cm정도의 두께로 네모지게 펼쳐 놓는다.
5. 찜기의 물받침에 물 250ml를 넣고 4의 재료를 받침과 선반에 하나씩 올린 후 뚜껑을 덮는다. [수동스팀조리]버튼을 누르고 [시간조절]다이얼을 돌려 13분을 설정한 후 [조리시작]버튼을 누른다.
6. 초간장을 만든다.
7. 찜기에서 꺼낸 후 식혀 네모지게 썬 다음 계란 지단, 실파, 실고추, 석이버섯을 채 썰어 두부선 위에 올린다.

■ 청소방법



1 **조리실 내부를 깨끗이 닦아 주세요.**

▶ 조리 후 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

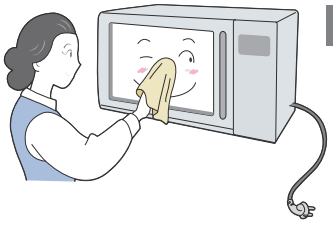


2 **몸체 바깥을 깨끗이 닦아 주세요.**

▶ 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요.

3 **조리 후 회전접시는 씻어 주세요.**

▶ 회전접시는 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.

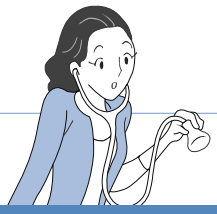


4 **투시창을 깨끗이 닦아 주세요.**

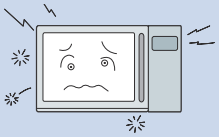
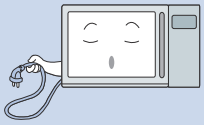
▶ 투시창의 바깥쪽이나 안쪽은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

주의

- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.



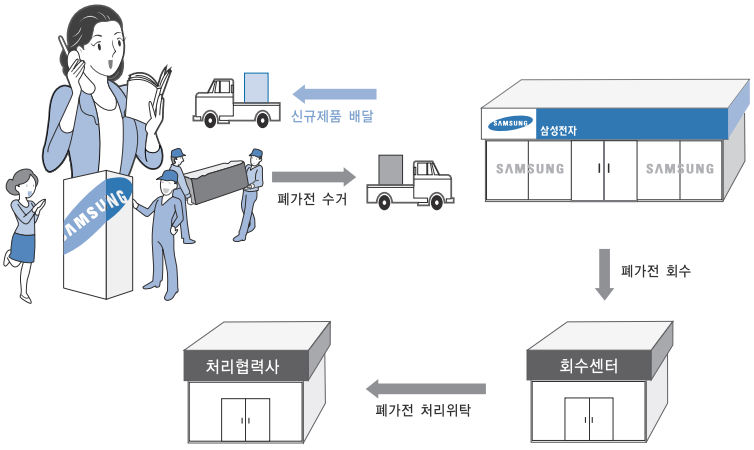
고장신고 전에 꼭 확인해 주세요

증 상	확 인	조 치
회전 접시가 회전하지 않거나 회전이 고르지 않아요.	회전 받침이나 회전 접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요.	
	식품이나 용기가 내부의 벽에 닿지 않았는지 확인하세요.	조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아 주세요.
동작시 불꽃이 생겨요. 	조리실 벽에 금속이 닿지 않았는지 확인하세요.	
	금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.	
실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요.	출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.	
전자레인지 내부에 연기나 악취가 나요.	내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어 있는지 확인하세요.	조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.
동작 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 팬모터 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.	
동작시 소리가 변하고 '딱딱' 소리가 나요.	출력을 교체하는 스위치 또는 부품을 냉각하는 팬의 소리입니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.	
진행표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요. 	전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. 제품의 전압이 사용전압과 일치하는지 확인하세요.	
	전원플러그를 꽂은 후 [취소/절전] 버튼을 눌렀는지 확인하세요.	[취소/절전]버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 주세요.
조리시 에러메시지가 나타나요.	E2 센서 동작 중에 문을 열면 나타납니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. E3 삼성전자 서비스센터에 연락하세요.(센서단선) E4 전자레인지 내부에 수분이 남아 있을 때 나타납니다. 전자레인지를 충분히 식힌 후 사용하세요. 계속 E4 가 나타나면 삼성전자 서비스센터에 연락하세요. E5 스팀조리시 물받침에 물이 없을 때 나타납니다. 물을 보충하고 다시 조리하세요. E6 스팀조리 중 물이 모두 졸아 없어지면 나타납니다. 조리가 충분히 되지 않은 경우 물을 보충하고 다시 조리하세요. E7 스팀청소 동작중 문을 열면 나타납니다. 물을 보충하고 다시 사용하세요.	

■ 폐가전제품 처리안내

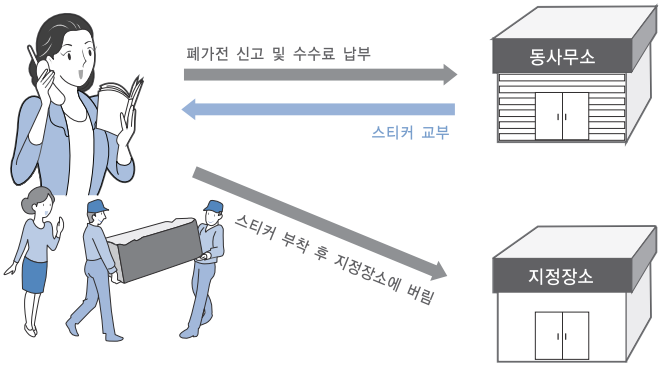
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고, 사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우



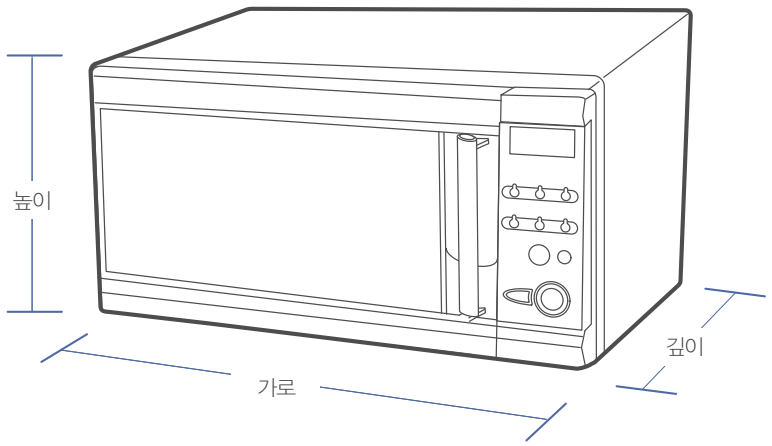
유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우



모 델 명	RE-SA75T		
소 비 전 력	전자레인지 : 1100W	발진주파수	2450 MHz
		중 량	14.2 kg
고주파출력	700W	치 수 (mm)	외형(가로517X높이297X깊이425)
정 격 전 압	220V, 60Hz		조리실(가로336X높이241X깊이349)

디자인 및 제품사양은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수도 있습니다.



제품보증서

제품 보증기간은 1년
핵심부품(마그네트론)
보증기간은 3년

서비스에 대하여

- 저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 피해 보상규정(재경 경제부 고지 제2000-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
- 서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
- 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결해 드립니다.
- 부품 보유 기간은 8년입니다.

제 품 명	전 자 레 인 지
구 입 일	년 월 일
구입대리점	
모 델 명	
SERIAL NO.	
판 매 금 액	

무료서비스

※ 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 업소용 등)로 사용하는 경우에는 보증기간을 6개월로 단축 적용합니다. (예:목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

	소비자 피해유형		보상내용	
			보증기간 이내	보증기간 이후
정상적인 사용상태에서의 발생한 성능, 기능상의 하자로 고장 발생시	구입후 10일 이내에 중요한 이상 발생시		제품교환 또는 환급	해당없음
	구입후 1개월 이내에 중요한 이상 발생시		제품교환	
	제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해			
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생		구입가 환급	
	교환 불가능시			
	수리 가능	동일 하자로 3회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
		동일 하자로 4회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
		서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시		유상수리
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우			정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
	부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	수리용 부품은 있으나 수리 불가능시			정액 감가상각 후 환불
소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우	수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액 징수 후 감가상각 적용 제품 교환
	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리

유료서비스

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주십시오.

1. 기구세척, 조정, 사용설명 등은 제품고장이 아닙니다. (수리가 불가능한 경우 별도 기준에 한함)

•사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시 •외부안테나 및 유선신호 관련 서비스 요청시 •판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시 •제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시	2회부터 유상 1회 무상
•제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실건 •구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시 •소비자 설치 미숙으로 재설치시 •헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시 •네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시	1회부터 유상

2. 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급부주의 및 잘못된 수리로 고장발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 설치 후 이동시 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품이나 옵션품 사용으로 인한 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시

3. 그 밖의 경우

- 천재지변(화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 형광등, 헤드, 진동자, 램프류, 필터류, 토너, 드럼, 리본, 필터류 등)

이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요